BF1 Series

فرن مدمج

دليل الاستخدام

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

العربية

تخيل كل الإمكانيات

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على موقع

www.samsung.com/register

SAMSUNG

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 1 2013-08-08 6:10:03

استعمال هذا الدليل

نشكركم على اختيار الفرن المدمج لسامسوخ.
يحتوي دليل الاستخدام هذا على معلومات هامة متعلقة بالسلامة و تعليمات تساعدكم على تشغيل الجهاز و صيانته.
الرجاء أخذ الوقت اللازم لقراءة هذا الدليل قبل استعمال الفرن و الاحتفاظ به للاطلاع عليه مرات أخرى.
تم استعمال الرموز الآتية في نص دليل الاستخدام هذا:

ملاحظة	هام	حذار أو انتبه

التعليمات الوقائية

لا يركب هذا الفرن إلا كهربائي ذي رخصة. يكون المركّب مسؤولا عن وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية باحترام توصيات الوقاية ذات الصلة.

التعليمات الوقائية الخاصة بالكهرباء

لا يجب وصل الفرن في حالة ما إذا تعرض للتلف أثناء نقله.

- لا يقوم بوصل هذا الجهاز بالشبكة الكهربائية إلا كهربائي مختص ذي رخصة.
- لا يجب محاولة تشغيل الجهاز في حالة ما إذا كان به عيب أو تعرض للتلف.
- لا يقوم بالتصليحات إلا كهربائي ذي رخصة. قد ينجم عن القيام بالتصليحات بصفة غير ملائمة تعريض نفسك و غيرك لأخطار جسيمة. اتصل بمركز الخدمات لشركة سامسوخ أو بالبائع في حالة إذا ما استلزم الجهاز القيام بتصليحه.
- يجب استبدال السلك الكهربائي في حالة ما إذا كان به عيب ما بسلك أو تركيب خاص يجدونه متوفرا لدى الصانع أو لدى وكيله المعتمد.
- لا ينبغي أن تلامس الأسلاك الكهربائية و الكابلات هذا الفرن.
- ينبغي أن يتم وصل هذا الفرن بالشبكة الكهربائية باستعمال قاطع للتيار أو مصهر مصادق عليه. لا يجب أبدا استعمال الموزعات الكهربائية أو وصلات الأسلاك.
- توجد لوحة التصنيف على الجانب الأيمن لباب الفرن.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة عند القيام بتصليحه أو تنظيفه.
- يجب توخي الحذر عند القيام بوصل أجهزة كهربائية بمآخذ موجودة بالقرب من الفرن.
- لم يصمم هذا الجهاز لكي يستعمل من قبل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) ذوي القدرات الجسدية و الحسية أو الذهنية المحدودة، أو الأشخاص ذوي الخبرة و المعرفة القليلة، إلا إذا قام الشخص المسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم أو تقديم التعليمات المتعلقة باستعمال هذا الجهاز لهم.

حذار: يمكن للأجزاء الخارجية من الفرن أن تصبح ساخنة عند الاستعمال. يجب إبعاد الأطفال الصغار لتفادي إصابتهم بحروق.

حذار: ينبغي فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل استبدال المصباح لتفادي احتمال التعرض لصدمة كهربائية. تصبح المساحات الداخلية للفرن جد ساخنة عند تشغيله.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 2 2013-08-08 6:10:04

التعليمات الوقائية أثناء تشغيل الجهاز

- تم تصميم هذا الفرن لطهي الأطعمة في المنزل فقط.
- تصبح المساحات الداخلية للفرن عند تشغيله ساخنة بما فيه الكفاية لتتسبب في الإصابة بحروق. لا يجب لمس العناصر المسخّنة أو المساحات الداخلية للفرن حتى تبرد.
- لا يجب أبدا حفظ المواد القابلة للاشتعال بداخل الفرن.
- تصبح سطوح الفرن ساخنة عند تشغيله بدرجة حرارة مرتفعة لفترة طويلة من الوقت.
- يجب توخي الحذر أثناء الطهي عند فتح باب الفرن. إذ من الممكن أن يتسرب الهواء الساخن و البخار بشكل سريع.
- من الممكن عند طهي الأطعمة التي تحتوي على الكحول أن يتبخر هذا الأخير نتيجة لدرجة الحرارة العالية و أن تلتهب هذه الأبخرة في حالة ما إذا لامست أحد الأجزاء الساخنة للفرن.
- حفاظا على سلامتكم، لا يجب استعمال أجهزة التنظيف المائية العالية الضغط أو المنظفات البخارية.
- ينبغي إبعاد الأطفال بما فيه الكفاية عن الفرن عند تشغيله.
- ينبغي طهي الأطعمة المجمدة مثل البيتزا على الشبكة الكبيرة. من المحتمل أن تتشوه صينية الطهي في حالة ما إذا تم استعمالها نتيجة لتغير درجات الحرارة بشكل كبير.
- لا يجب سكب الماء بداخل قعر الفرن عندما يكون ساخنا. من المحتمل أن يتسبب ذلك في إتلاف السطح المطلي بالمينا.
- يجب أن يكون باب الفرن مغلقا عند الطهي.
- لا يجب تغطية قعر الفرن بأوراق الألومنيوم كما لا يجب وضع أي صينية للطهي أو أي وعاء آخر فوقه. إذ تقوم أوراق الألومنيوم بعزل الحرارة، الأمر الذي قد يؤدي إلى إتلاف المساحة المطلية بالمينا بالإضافة إلى الحصول على نتائج غير مرضية أثناء الطبخ.
- يترك عصير الفواكه بقعا قد لا يمكن إزالتها مع مرور الوقت على المساحة المطلية بالمينا للفرن. يجب استعمال أطباق الفرن العميقة عند القيام بطهي الكعك الرطب.
- لا يجب وضع أوعية الطبخ الخاصة بالفرن على باب الفرن المفتوح.
- لم يصمم هذا الجهاز ليستعمل من قبل الأطفال الصغار أو الأشخاص المصابين بإعاقات دون وجود شخص بالغ ليشرف على استعمالهم له بشكل سليم.
- يجب مراقبة الأطفال الصغار لضمان عدم لعبهم بهذا الجهاز.

⚠ **حذار:** لا يجب فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية حتى بعد الانتهاء من عملية الطهي.

التعليمات الخاصة بالرمي

التخلص من مواد التغليف

- المواد المستعملة لتغليف هذا الجهاز قابلة لإعادة الاستعمال.
- يجب التخلص من مواد التغليف في صندوق النفايات المناسب الموجود في المكان المخصص لرمي النفايات الأقرب منكم.

التخلص من الجهاز القديم

⚠ **حذار:** يجب التأكد من جعل الجهاز القديم غير قابل للتشغيل قبل التخلص منه حتى لا يكون مصدرا للخطر.

و من أجل ذلك، يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة و نزع الأسلاك الكهربائية.
من المهم التخلص من الأجهزة القديمة بطريقة مناسبة حفاظا على المحيط.

- لا ينبغي رمي الجهاز مع النفايات المنزلية.
- يمكن الحصول على المعلومات الخاصة بمواقيت جمع النفايات و مواقع معالجتها لدى المصلحة المحلية الخاصة بذلك.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 3 2013-08-08 6:10:04

تركيب الفرن

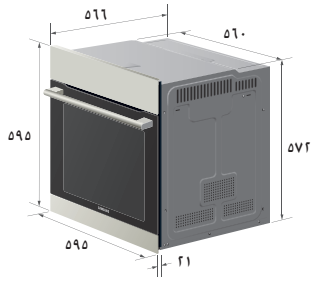
التعليمات الوقائية الخاصة بالتركيب

لا يركب هذا الفرن إلا كهربائي ذي رخصة. يكون المركّب مسؤولا عن وصل الجهاز بالشبكة الكهربائية باحترام توصيات الوقاية ذات الصلة.

- يجب التأكد من الحماية ضد الأجزاء المشتعلة من الفرن عند تركيبه.
- يجب أن تستوفي مقصورة المطبخ التي يتم تركيب الفرن بداخلها متطلبات الاستقرار الموافقة للمعيار DIN 68930.

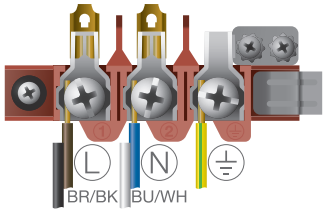
الخصوصيات التقنية

توتر / تردد المدخل	٢٣٠ فولط ~ ٥٠ هرتز
الحجم (السعة القابلة للاستعمال)	٦٥
تصنيف المحرج	أقصى حد ٣٤٠٠ واط
أبعاد الجزء الخارجي (الطول x العرض x الارتفاع)	٥٩٥ x ٥٩٥ x ٥٦٦ مم
أبعاد الجزء الداخلي (الطول x العرض x الارتفاع)	٤٤٠ x ٣٦٥ x ٤٠٥ مم



الوصل بالتيار الكهربائي

يجب أن يتوفر الجهاز، في حالة ما لم يكن موصولا بالشبكة الكهربائية بواسطة قابس كهربائي، على مفتاح عازل متعدد الأقطاب (بحيث لا تقل المسافة بين الأقطاب عن ٣ مم) و ذلك إتباعا للتنظيمات الوقائية. يجب أن يكون السلك الكهربائي (H05 RR-F أو H05 VV-F، ١,٥ م على الأقل، ١,٥ ~ ٢,٥ مم٢) طويلا بما فيه الكفاية لكي يوصل بالفرن، حتى و لو كان هذا الأخير موضوعا على الأرض أمام المقصورة المركبة خصيصا له. افتح غطاء منطقة الوصل الخلفية للفرن باستعمال مفك البراغي و فك براغي الملزمة قبل أن تقوم بوصل الأسلاك الكهربائية بالمربط الملائم. يتم تأريض الفرن بواسطة المربط (الصورة ٢). يجب أن يظل القابس الكهربائي سهل المنال بعد الانتهاء من تركيب الفرن في حالة ما إذا كان هذا الأخير موصولا بالشبكة الكهربائية بواسطة قابس. لا تتحمل شركة سامسوخ مسؤولية الحوادث الناجمة عن عدم وجود مربط أرضي أو استعمال مربط متلف.



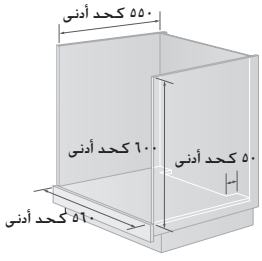
تركيب الفرن بداخل المقصورة

يتعلق الأمر بفرن مدمج في مقصورة علوية أو سفلية.

- يجب احترام المسافات الدنيا.
- يجب تثبيت الفرن من كلا الجانبين باستعمال البراغي.

قم بنزع الغلاف الواقي الفينيلي من على باب الفرن بعد الانتهاء من تركيبه بالإضافة إلى الغلاف الواقي الموضوع على المساحات الداخلية للفرن.

المقصورة العلوية

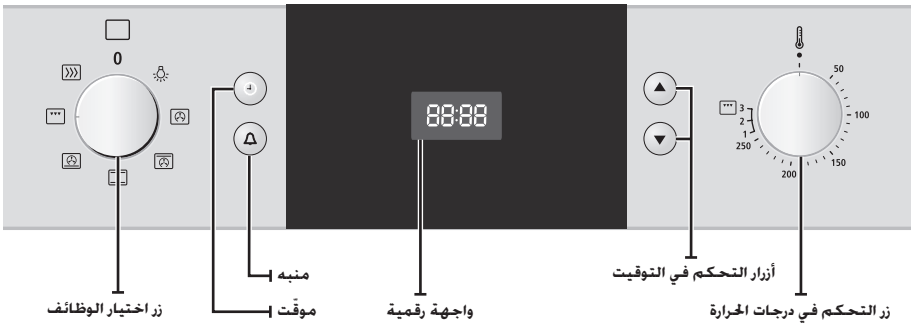


المقصورة السفلية

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 4 2013-08-08 6:10:05

الأجـزاء و المـزايا

لوحة التحكم



التصميم الأمامي

لوحة التحكم الأمامية متوفرة بألوان و مواد متعددة بما في ذلك الفولاذ الأبيض، الأسود و الزجاج. يمكن أن يخضع الشكل للتغيير لأسباب متعلقة بتحسين النوعية.

زر اختيار الوظائف و زر التحكم في التوقيت هي أزرار ذات حركة تلقائية. يكفي أن تضغط عليها للقيام بتدويرها. (اختياري)

الملحقات

تنبيه: يجب التأكد من تثبيت الملحقات بالرفوف بطريقة جيدة. يجب أن لا تقل المسافة بين الصينية و قعر الفرن عن ٢ سم و إلا فمن المحتمل أن يتعرض السطح المطلي بالمينا للإتلاف.

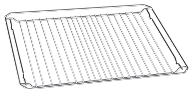
حذار: يجب توخي الحذر الشديد عن إخراج الأطباق و/أو الملحقات من الفرن. من الممكن أن تتسبب الأطباق و الملحقات و السطوح الساخنة في الإصابة بحروق.

صينية الفرن

يمكن استعمال صينية الفرن لتحضير الكعك، البسكويت و غيرها من الحلويات.

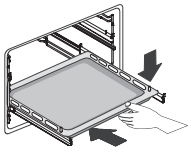
صينية الشواء (اختيارية)

صينية الشواء العميقة مناسبة للشواء و التحميص. يمكن استعمالها مع الشبكة الصغيرة لتفادي تقاطر السوائل على قعر الفرن.



الشبكة الكبيرة

ينبغي استعمال الشبكة الكبيرة لشوي اللحم و خميره. يمكن استعمالها أيضا لوضع القدور و غيرها من أوعية الطبخ.



الدعائم الزالقة المتداخلة (اختيارية)

- اسحب الدعائم المتداخلة لمستوى معين نحو الخارج قبل إدخال الشبكة أو صينية الطبخ أو الشواء.
- اسحب الدعائم المتداخلة لمستوى معين نحو الخارج قبل إدخال الشبكة أو صينية الطبخ أو ضع الصينية أو الوعاء على الدعائم و قم بدفعها نحو الداخل حتى تدخل بالكامل في الفرن. لا يجب غلق باب الفرن إلا بعد إدخال الدعائم الزالقة المتداخلة فيه.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 5 2013-08-08 6:10:06

طريقة استعمال الفرن

ضبط التوقيت

الرجاء ضبط التوقيت عند وصل الجهاز بالتيار للمرة الأولى قبل استعماله.

٠١ | ضبط الساعات

اضغط على زر **التوقيت** لكي يضيء الرقم المخصص للساعات

٠٢ | ضبط الدقائق

اضغط على زر **التوقيت** لكي يضيء الرقم المخصص للدقائق.

اضغط على زر التحكم في التوقيت لضبط الوقت المرغوب فيه.

٠٣ | التأكيد على التوقيت

اضغط على زر **التوقيت** مرة أخرى للتأكيد على التوقيت المختار.

ضبط المنبه

٠١ | ضبط المنبه

اضغط على زر **المنبه** لكي يضيء الرقم المخصص للمنبه.

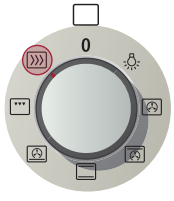
اضغط على زر التحكم في التوقيت لضبط توقيت المنبه.

٠٢ | التأكيد على توقيت المنبه

اضغط على زر **المنبه** للتأكيد على التوقيت المختار.

إذا كنت ترغب في إيقاف عملية التوقيت قم بضبط المنبه على 0:00.
اضغط على زر التحكم في التوقيت أثناء اشتغاله لكي تظهر الساعة المشيرة إلى التوقيت الحالي على الواجهة.

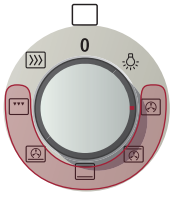
استعمال طريقة التسخين المسبق السريع



من الممكن عند استعمال طريقة التسخين المسبق السريع رفع درجة الحرارة إلى المستوى المطلوب في وقت قصير جدا.
يمكن ذلك من تقليص فترة الانتظار ريثما يتم الانتهاء من التسخين المسبق بشكل كبير.
استعمل طريقة التسخين المسبق السريع لرفع درجة الحرارة إلى المستوى المطلوب ريثما يتم الانتهاء من التسخين المسبق. يمكنك بعد ذلك الانتقال إلى طريقة الطهي.
و مع ذلك، لا تحتاج إلى استعمال التسخين المسبق السريع لشوي الأطعمة.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 6 2013-08-08 6:10:07

استعمال طريقة الطهي

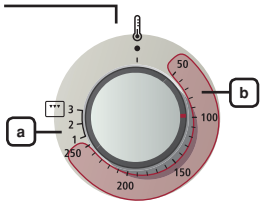


٠١ | ضبط طريقة الطهي

أدر زر **اختيار الوظائف** لضبط طريقة الطهي المرغوب فيها.

٠٢ | ضبط درجة الحرارة

اختر درجة الحرارة المرغوب فيها بإدارة زر **التحكم في درجات الحرارة**.



a درجة حرارة المشواة
١: منخفضة
٢: متوسطة
٣: مرتفعة

b ضبط درجة الحرارة لطرائق الطهي الأخرى غير الشوي.

في حالة ما إذا تم اختيار الطهي بالمشواة و ضبط درجة الحرارة ما بين ٥٠ إلى ٢٥٠ درجة مئوية. أو في حالة اختيار طريقة الطهي العادي و ضبط درجة الحرارة ما بين «المشواة ١ إلى ٣». يصدر الجهاز إشارة صوتية و تظهر على الواجهة رسالة تطلب منك إعادة درجة الحرارة إلى حالتها الأصلية.

مصباح مضيء فقط

وظائف الفرن

الحمل الحراري

يتم توزيع الحرارة الناتجة عن الحمل الحراري داخل الفرن بالتساوي عن طريق المراوح. ينبغي استعمال هذه الوظيفة لتسخين الأطعمة المجمدة و الطهي..
درجة الحرارة المقترحة: ١٧٠ درجة مئوية

الحرارة العلوية + الحمل الحراري

يتم توزيع الحرارة الناتجة عن نظام التسخين العلوي و الحمل الحراري داخل الفرن بالتساوي عن طريق المراوح. ينبغي استعمال هذه الوظيفة لشوي الأطعمة الصلبة مثل اللحم.
درجة الحرارة المقترحة: ١٩٠ درجة مئوية

الطريقة التقليدية

تنبعث الحرارة من نظام التسخين العلوي و السفلي. ينبغي استعمال هذه الوظيفة للطهي العادي و لتحمير أي نوع من الأطعمة تقريبا.
درجة الحرارة المقترحة: ٢٠٠ درجة مئوية

الحرارة السفلية و الحمل الحراري

يتم توزيع الحرارة الناتجة عن نظام التسخين السفلي و الحمل الحراري داخل الفرن بالتساوي عن طريق المراوح. ينبغي استعمال هذه الوظيفة للبيتزا، الخبز و الكعك.
درجة الحرارة المقترحة: ١٩٠ درجة مئوية

المشواة الكبيرة

تنبعث الحرارة من منطقة المشواة الكبيرة. ينبغي استعمال هذه الوظيفة للأطعمة المطبوخة بالصلصة مثل اللازانيا و كذا لشوي اللحم.
درجة الحرارة المقترحة: متوسطة

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 7 2013-08-08 6:10:07

أطباق الاختبار

وفقا للمعيار EN 60350

الطهي في الفرن

تشير التوصيات المتعلقة بالطهي في الفرن إلى الفرن المسخن مسبقا.

نوع الأطعمة	الطبق و الملاحظة	مستوى الرف	طريقة الطبخ	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
الكعكة الصغيرة	صينية الفرن ٢	٢	تقليدية	١٧٠-١٩٠	١٥-٢٥
الكعكة الأسفنجية الخالية الدسم	وعاء الفرن فوق الشبكة الكبيرة (مطلي بطلاء داكن. قطره ٢٦سم)	١	تقليدية	١٦٠-١٨٠	٢٥-٣٥
فطيرة التفاح	الشبكة الكبيرة + صينية الفرن + ٢ قوالب حلوى قابلة للتفكيك (مطلية بطلاء داكن. قطرها ٢٠سم)	٣+١	تقليدية	١٧٠-١٩٠	٨٠-١٠٠
	الشبكة الكبيرة + ٢ قوالب حلوى قابلة للتفكيك (مطلية بطلاء داكن. قطرها ٢٠سم)	١ موضوع بشكل مائل	تقليدية	١٨٠-٢٠٠	٧٥-٩٠

الشوي

قم بتسخين الفرن الفارغ مسبقا لمدة ٥ دقائق باستعمال وظيفة «المشواة الكبيرة».
استعمل هذه الوظيفة بضبط درجة الحرارة إلى أقصى حد.

نوع الأطعمة	الطبق و الملاحظة	مستوى الرف	طريقة الطبخ	درجة الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
الخبز الأبيض المحمص	الشبكة الكبيرة	٥	المشواة الكبيرة	مرتفعة	أولا: ١-٢ ثانيا: ١-١ ١/٢
شطائر لحم البقر	الشبكة الكبيرة طبق عميق (لاحتواء الدهون المتقاطرة)	٤ ٣	المشواة الكبيرة	مرتفعة	أولا: ٧-١٠ ثانيا: ٥-٨

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 8 2013-08-08 6:10:07

التنظيف و الصيانة

التنظيف اليدوي

تأكد من أن الفرن و ملحقاته باردة قبل البدء بالتنظيف.

داخل الفرن

- لتنظيف الفرن من الداخل، استعمل قطعة قماش نظيفة و مادة منظفة غير حادة أو الماء الدافئ و الصابون.
- لا يجب تنظيف حشية الباب يدويا.
- لا يجب استعمال لوحة الفرك أو إسفنجة التنظيف.
- استعمل منظفا خاصا بالأفران لإزالة الأوساخ العنيدة.
- ينبغي تنظيف الغطاء الخارجي باستعمال الماء الساخن، مادة منظفة و فرشاة مرنة من النيلون.

لا يجب استعمال المنظفات الكاشطة، الفراشي القاسية، الألواح أو الأقمشة الحاكة، الألياف السلكية، السكاكين أو غيرها من المواد الكاشطة.

خارج الفرن

- لتنظيف الفرن من الخارج، استعمل قطعة قماش نظيفة و مادة منظفة غير حادة أو الماء الدافئ و الصابون.
- قم بتجفيفه باستعمال مناديل المطبخ الورقية أو منشفة جافة.
- لا يجب استعمال المواد الحاكة أو المنظفات الكاوية أو المواد الكاشطة

واجهة الفرن المصنوعة من الفولاذ

- لا يجب استعمال الألياف السلكية، ألواح الفرك أو غيرها من المواد الكاشطة، قد يتسبب ذلك في إتلاف الواجهة.

واجهة الفرن المصنوعة من الألومنيوم

- امسح سطح الواجهة بلطف باستعمال قطعة قماش نظيفة ناعمة أو قطعة قماش مصنوعة من الألياف الدقيقة و منظف الزجاج غير الحاد.

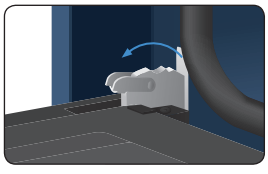
الملحقات

- اغسل الملحقات بعد كل استعمال و جففها باستعمال منشفة المطبخ. أتركها في الماء الدافئ و الصابون لمدة ٣٠ دقيقة ليسهل تنظيفها إن اقتضى الأمر.

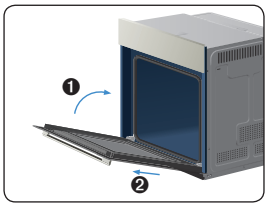
نزع باب الفرن

لا يجب نزع الباب عند استعمال الفرن بطريقة عادية، في حالة ما إذا اقتضى الحال نزع الباب، على سبيل المثال، للقيام بالتنظيف، اتبع التعليمات الآتية.

تنبيه: إن باب الفرن ثقيل الوزن.



١. افتح الباب ثم افتح غطاء المشابك بصفة تامة على كل مفصل

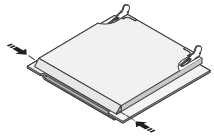


٢. أغلق الباب بنحو ٧٠ درجة، أمسك بطرفي الباب في المنتصف بيديك ثم اسحب إلى الأعلى حتى تتمكن من إخراج المفصلين عن غطائهما.

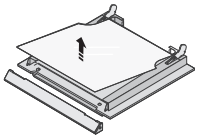
BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 9 2013-08-08 6:10:08

نزع زجاج باب الفرن

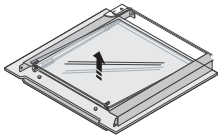
يتكون باب الفرن من ثلاثة ألواح من الزجاج موضوعة الواحدة فوق الأخرى. يمكن نزع هذه الألواح الزجاجية للقيام بعملية التنظيف.



١. اضغط على الزرين الموجودين على الجانبين الأيمن والأيسر من الباب.



٢. قم بفك الغطاء وإزالة لوح الزجاج رقم ١ من الباب.



٣. ارفع لوح الزجاج رقم ٢ وقم بتنظيف الألواح بمياه دافئة أو سائل تنظيف ثم تلميعها بقطعة قماش ناعمة ونظيفة.

يختلف زجاج باب الفرن من النموذج EA٢ إلى النموذج EA٤.

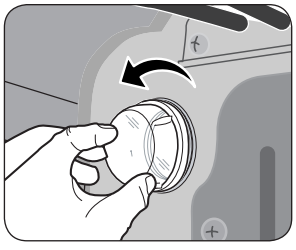
ينبغي وضع اللوحة الزجاجية الداخلية الأولى بحيث توجه الحروف المطبوعة عليها نحو الأسفل.

استبدال المصباح

خطر التعرض لصدمة كهربائية.
اتبع الخطوات الآتية قبل استبدال أي مصباح من مصابيح الفرن:

- أطفئ الفرن.
- افصل الفرن عن التيار الكهربائي.
- قم بحماية لمبة المصباح و الغطاء الزجاجي عن طريق بسط قطعة قماش على قعر الفرن.
- يمكن اقتناء المصابيح لدى مركز سامسوخ للخدمات.

المصباح الخلفي للفرن



١. انزع الغطاء بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة ثم قم بنزع الحلقة المعدنية و الحلقة المصفحة و تنظيف الغطاء الزجاجي. استبدل المصباح بمصباح مقاوم للحرارة ذو ٢٥ واط، ٢٣٠ فولط، ٣٠٠ درجة مئوية، إن اقتضى الأمر.
٢. قم بتنظيف الغطاء الزجاجي، و الحلقتين المعدنية و المصفحة إن اقتضى الأمر.
٣. أعد وضع الحلقتين المعدنية و المصفحة بشكل مناسب على الغطاء الزجاجي.
٤. أعد وضع الغطاء الزجاجي في المكان الذي نزعته منه في الخطوة ١ ثم أدره باتجاه عقارب الساعة لتثبيته.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 10 2013-08-08 6:10:09

الضمان و الخدمات

تحري الخلل و إصلاحه

المشكل	الحل
ما الذي ينبغي علي القيام به في حالة ما إذا لم يسخن الفرن؟	• قد لا يكون الفرن مشتعلا. قم بتشغيل الفرن. • قد لا يكون التوقيت مضبوطا. قم بضبط التوقيت (ينظر الجزء «ضبط التوقيت»). • تأكد من أن كل المقابيس مضبوطة بشكل مناسب. • من الممكن أن ينجم ذلك عن احتراق مصهر ما في المنزل أو انتزاع قاطع التيار. قم باستبدال المصاهر أو إعادة تشغيل التيار. في حالة ما إذا تكرر ذلك. يجب الاتصال بكهربائي ذي رخصة.
ما الذي ينبغي علي القيام به في حالة ما إذا لم يسخن الفرن حتى بعد ضبط الوظيفة و درجة الحرارة؟	• من المحتمل وجود مشكل ما في الوصلات الكهربائية الداخلية. اتصل بمركز الخدمات المحلي.
ما الذي ينبغي علي القيام به في حالة ما إذا لم يسخن الفرن و ظهور رمز خطأ ما؟	• هناك خلل في الوصلات الكهربائية الداخلية. اتصل بمركز الخدمات المحلي.
ما الذي ينبغي علي القيام به في حالة ما إذا بدأ مؤشر التوقيت بالوميض؟	• حدث انقطاع في التيار الكهربائي. قم بضبط الساعة (ينظر الجزء «ضبط التوقيت»).
ما الذي ينبغي علي القيام به في حالة ما إذا لم يشتعل مصباح الفرن؟	• هناك عيب ما في مصباح الفرن. قم باستبدال لمبة مصباح الفرن (ينظر الجزء «استبدال المصباح»).
ما الذي ينبغي علي القيام به في حالة دوران مروحة الفرن دون تشغيلها؟	• تبقى المروحة مشتغلة بعد استعمال الفرن إلى أن يبرد. اتصل بمركز الخدمات المحلي في حالة ما إذا استمرت المروحة في الدوران حتى بعد أن يبرد الفرن.

رموز الخطأ و السلامة

الرمز	المشكل	الحل
E-**[1)] -SE-	قد ينجم عن عيب ما في الفرن الحصول على نتائج غير مرضية أو مشاكل متعلقة بالسلامة. يجب التوقف عن استخدام الفرن على الفور.	اتصل بمركز سامسوخ للخدمات.
S-01	قفل الأمان بقي الفرن مشتعلا على درجة الحرارة التي تم ضبطها لفترة طويلة من الزمن.	أطفئ الفرن و أخرج الطعام منه. دع الفرن ليبرد قبل استعماله من جديد.
----	في حالة عدم اختيار درجة الحرارة التي تلاءم الطريقة المختارة.	اختر درجة الحرارة المناسبة. (ينظر الجزء «استعمال طريقة التسخين المسبق السريع»).

١) * refers to all numbers or characters.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_AR.indd 11 2013-08-08 6:10:09

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

الرمز رقم: DG68-00269C-02

BF1 Series

Four encastrable

Manuel d'utilisation

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

FRANÇAIS

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT ou ATTENTION	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un **électricien qualifié**.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- **Toute réparation** doit être effectuée uniquement par un **technicien qualifié**. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

⚠ **AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four afin d'éviter toute brûlure.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 2 2013-08-08 □□ 7:08:24

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
- Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants et les personnes infirmes souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

MISE AU REBUT DES DÉCHETS

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Mise au rebut de vos appareils usagés

⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.
En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 3 2013-08-08 □□ 7:08:24

installation

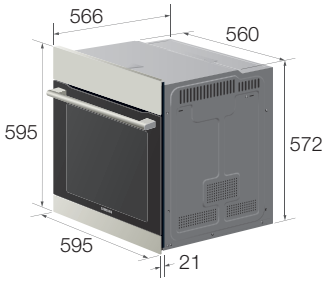
Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

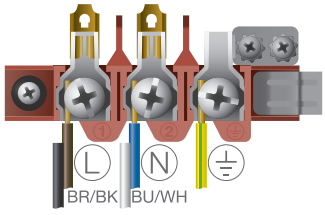
Caractéristiques techniques

Tension/Fréquence d'entrée	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 ℓ
Puissance de sortie	3400 W maxi.
Dimensions hors tout (l x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (l x H x P)	440 x 365 x 405 mm



Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

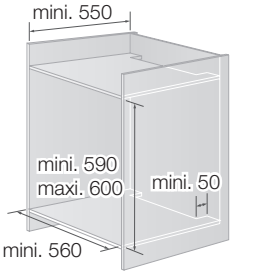


Installation dans l'élément

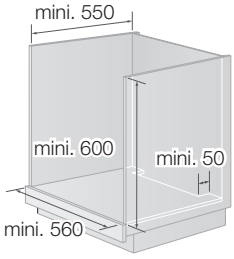
Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.



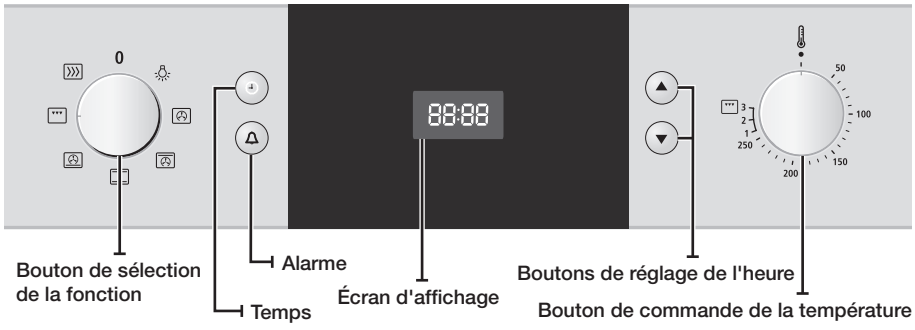
Élément supérieur



Élément inférieur

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 4 2013-08-08 □□ 7:08:25

COMMANDES DU FOUR



Façade

La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

La molette de sélection de la fonction de cuisson et la molette de réglage de l'heure sont des boutons contextuels. Appuyez dessus pour les faire tourner. (en option)

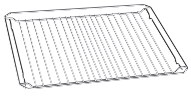
ACCESSOIRES

ATTENTION : Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.

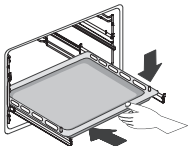
AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires chauds du four afin d'éviter toute brûlure.

Plaque à pâtisserie
La plaque à pâtisserie peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.

Lèchefrite (en option)
La lèchefrite (creuse) peut être utilisée pour le rôtissage. Elle peut être associée à la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.



Grande grille
La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.



Rainure de guidage télescopique (en option)

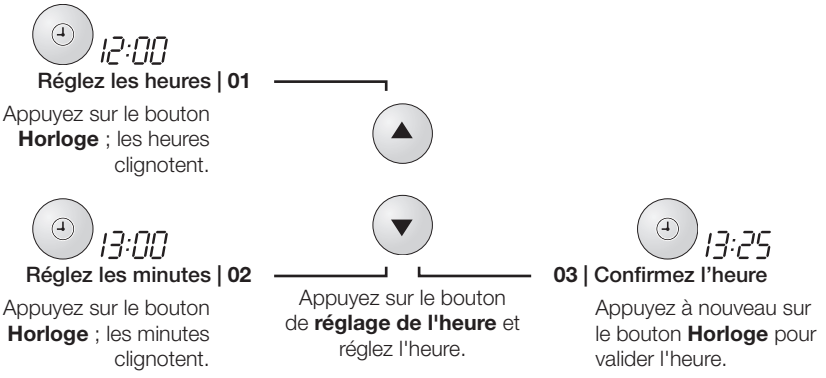
- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Positionnez les accessoires sur les guides et poussez-les jusqu'au fond du four. Ne fermez la porte du four qu'une fois les guides télescopiques insérés dans celui-ci.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 5 2013-08-08 □□ 7:08:26

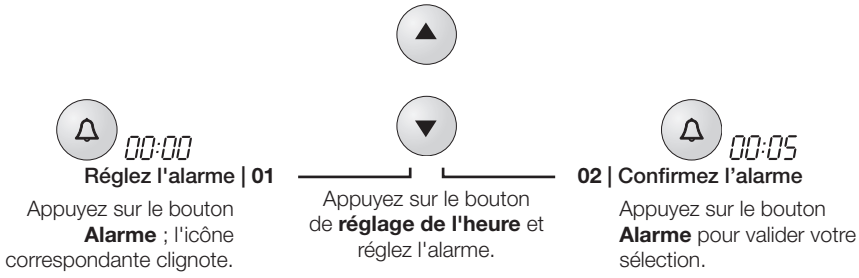
utilisation du four

RÉGLAGE DE L'HEURE

Lors de la première mise sous tension, utilisez l'appareil après avoir réglé l'heure.

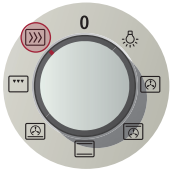

12:00
Réglez les heures | 01
Appuyez sur le bouton **Horloge** ; les heures clignotent.
13:00
Réglez les minutes | 02
Appuyez sur le bouton **Horloge** ; les minutes clignotent.
Appuyez sur le bouton de **réglage de l'heure** et réglez l'heure.
13:25
03 | Confirmez l'heure
Appuyez à nouveau sur le bouton **Horloge** pour valider l'heure.

RÉGLEZ L'ALARME


00:00
Réglez l'alarme | 01
Appuyez sur le bouton **Alarme** ; l'icône correspondante clignote.
Appuyez sur le bouton de **réglage de l'heure** et réglez l'alarme.
00:05
02 | Confirmez l'alarme
Appuyez sur le bouton **Alarme** pour valider votre sélection.

Pour arrêter la minuterie, réglez-la sur 0:00.
Durant son fonctionnement, appuyez sur le bouton de sélection de l'heure pour afficher l'heure actuelle.

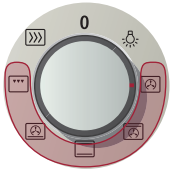
UTILISATION DU MODE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE



La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** vous permet d'augmenter rapidement la température jusqu'à la valeur définie.
Cette option permet de réduire considérablement le temps de préchauffage.
Utilisez la fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** pour que la température atteigne la valeur réglée à la fin du préchauffage. Passez ensuite en mode Cuisson avant de continuer.
La fonction **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** n'est en revanche pas nécessaire lorsque vous souhaitez faire griller des aliments.

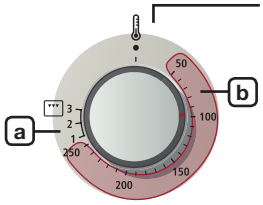
BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 6 2013-08-08 7:08:27

UTILISATION DU MODE CUISSON



Réglage du temps de cuisson | 01

Tournez le **bouton de sélection de la fonction** pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.



02 | Réglage de la température

Sélectionnez la température souhaitée en tournant le **bouton de commande de la température**.

a Température du gril
- **1:** Faible
- **2:** Moyenne
- **3:** Élevée

b Réglez la température pour tous les types de cuisson autre que la cuisson au gril.

Si vous sélectionnez la fonction Gril et réglez la température entre 50 °C et 250 °C ou si vous sélectionnez le mode Cuisson normale et réglez la température entre Gril 1 et 3, un signal sonore et un message vous invitent à régler à nouveau la température.

Seulement lampe allumée.

Fonctions du four

Cuisson par convection
La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues.
Température recommandée : 170 °C

Chaleur par le haut + Convection
La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande.
Température recommandée : 190 °C

Cuisson traditionnelle
La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats.
Température recommandée : 200 °C

Chaleur par le bas + Convection
La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux.
Température recommandée : 190 °C

Grand gril
La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades.
Température recommandée : Moyenne

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 7 2013-08-08 7:08:27

essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Petit gâteau	Plaque à pâtisserie	2	Cuisson traditionnelle	170-190	15-25
Génoise	Moule à gâteau (à revêtement noir, ø 26 cm) posé sur la grande grille	1	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
Tarte aux pommes	Grande grille + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 + 3	Cuisson par convection	170-190	80-100
	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	180-200	75-90

Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril). Réglez-le sur la température maximale.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	Élevée	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers	Grande grille Lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4 3	Grand gril	Élevée	1er côté : 7-10 2e côté : 5-8

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 8 2013-08-08 7:08:27

NETTOYAGE À LA MAIN

Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

Cavité du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Nettoyez l'habillage à l'eau chaude savonneuse avec une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Extérieur du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

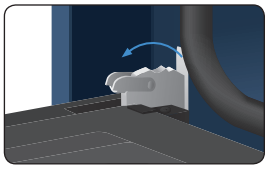
Accessoire

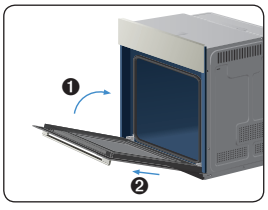
- Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

ATTENTION : La porte du four est lourde.





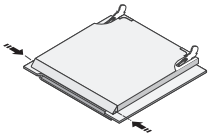
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.

2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

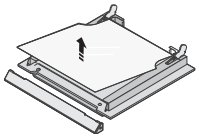
BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 9 2013-08-08 7:08:28

RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

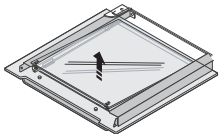
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.



1. Appuyez sur les deux boutons situés sur les côtés gauche et droit de la porte.



2. Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.



3. Soulevez la vitre 2 et nettoyez les vitres avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle, et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle ; néanmoins, la méthode de montage et de démontage reste la même.

Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

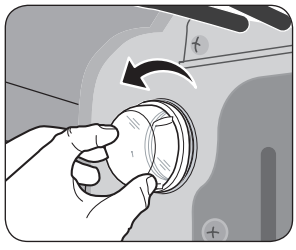
REMPLACEMENT D'UNE AMPOULE

Risque de choc électrique !
Avant de remplacer l'une des ampoules du four, suivez les étapes ci-dessous :

- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Ampoule arrière du four

1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W / 230 V conçue pour résister à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.



BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 10 2013-08-08 □□ 7:08:28

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'heure »). • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur ait lâché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien agréé.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage des fonctionnalités du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire si l'heure clignote ?	• Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge (reportez-vous à la section « Réglage de l'heure »).
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• La lumière du four est défectueuse. Remplacez l'ampoule du four (reportez-vous à la section « Remplacement de l'ampoule »).
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

CODES D'ERREUR ET DE SÉCURITÉ

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
E-**[1)] -SE-	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.
S-01	DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
----	Vous n'avez pas sélectionné de température pour le mode.	Sélectionnez la température adéquate pour le mode. (reportez-vous à la section « Utilisation du mode Préchauffage rapide »)

1) * symbolise n'importe quel numéro ou caractère.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_FR.indd 11 2013-08-08 7:08:29

SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

Code n° : DG68-00269C-02

BF1 Series

Built-in Oven

user manual

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 1 2013-08-08 □□ 7:09:54

using this manual

Thank you for choosing a SAMSUNG Built - In Oven.
This user Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING or CAUTION	**Important**	**Note**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

ELECTRICAL SAFETY

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a **specially licensed electrician**.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- **Repairs** should be performed by a **licensed technician** only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

⚠ **WARNING**: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

⚠ **WARNING**: The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 2 2013-08-08 □□ 7:09:54

SAFETY DURING OPERATION

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

⚠ **WARNING:** Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of old appliances

⚠ **WARNING**: Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.
To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 3 2013-08-08 □□ 7:09:54

installation

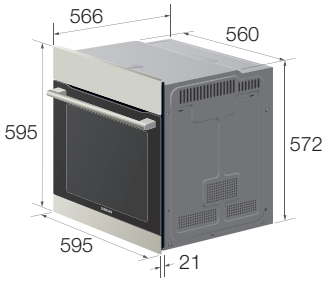
Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

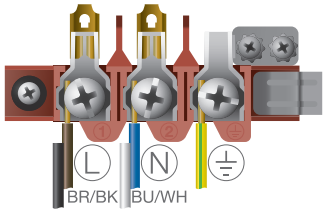
Technical specifications

Input voltage / frequency	230 V ~ 50 Hz
Volume (usable capacity)	65 ℓ
Output rating	max. 3400 W
Housing (W x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Oven interior (W x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Power connection

If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations.
The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏚)-terminal. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

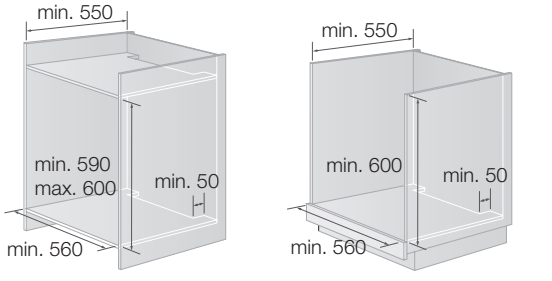


Installation in the cabinet

This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

- Observe minimum distances.
- Fix oven on both sides using screws

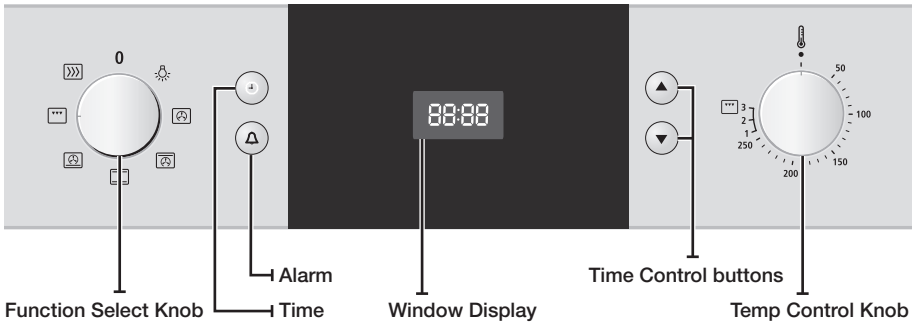
After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the interior surfaces of the oven.



BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 4 2013-08-08 □□ 7:09:55

parts and features

OVEN CONTROLS



Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

The Function Select Knob and the Time Control Knob are pop - up knobs. Simply push to turn. (Optional)

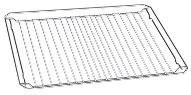
ACCESSORY

CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.

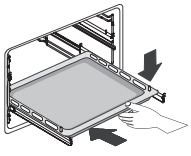
WARNING: Be very carefull removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!

Baking tray
The baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries.

Dripping tray (Optional)
The (deep) dripping tray is good for roasting. It can be used in combination with the small grid to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



Big grid
The big grid should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots.



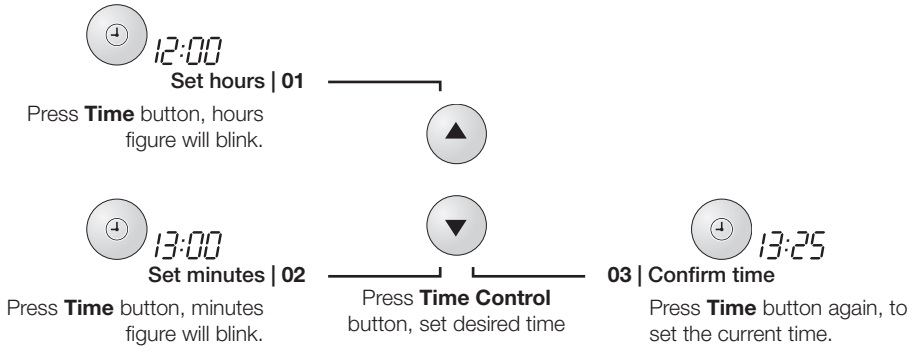
Telescopic slide guide (Optional)
- To insert the grid, baking or roasting pan, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or pan on the guides and push them back completely into the oven. Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 5 2013-08-08 7:09:56

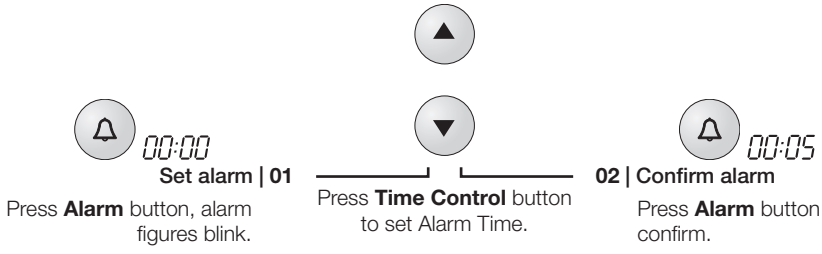
oven use

TIME SETTING

When connecting the power for the first time, please use the product after setting the time.

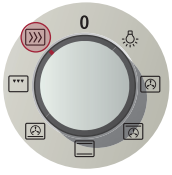

12:00
Set hours | 01
Press **Time** button, hours figure will blink.
13:00
Set minutes | 02
Press **Time** button, minutes figure will blink.
Press **Time Control** button, set desired time
13:25
03 | Confirm time
Press **Time** button again, to set the current time.

SET ALARM


00:00
Set alarm | 01
Press **Alarm** button, alarm figures blink.
Press **Time Control** button to set Alarm Time.
00:05
02 | Confirm alarm
Press **Alarm** button to confirm.

If you want to stop the timer operation, set the Alarm to 0:00.
While it is operating, press the Time Button to display the clock for the current time.

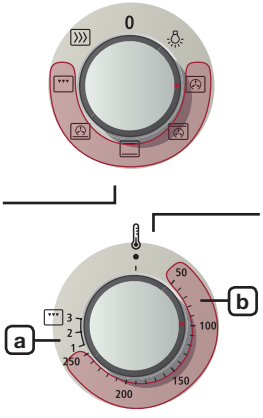
USING THE FAST PREHEATING MODE



If you use the **FAST PREHEATING** option, you can increase the temperature up to the set value in no time.
This will drastically shorten your waiting time until the preheating is done.
Use the **FAST PREHEATING** option to increase the temperature to the set value until the preheating is completed. Then switch to Cooking mode before proceeding.
However, you do not need to use **FAST PREHEATING** for grilling food.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 6 2013-08-08 □□ 7:09:56

USING THE COOKING MODE



Set cooking mode | 01

Turn **Function Select Knob**, set desired the cooking mode.

02 | Set temperature

Select the desired temperature by turning the **Temp Control Knob**.

- a Grill temperature
  - **1:** Low
  - **2:** Medium
  - **3:** High
- b Set the temperature for all cooking other than grilling.

If you select the Grill function and set the temperature between 50 °C and 250 °C, or if you select Normal Cooking mode and set the temperature between Grill 1 and 3, you are asked to reset the temperature with a buzzer and popup message.

Only Lamp On

Oven functions

	Convection The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking. Suggested temperature: 170°C
	Top Heat + Convection The heat generated by the upper heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat. Suggested temperature: 190°C
	Conventional Heat is emitted from the upper and lower heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes. Suggested temperature: 200°C
	Bottom Heat Convection The heat generated by the lower heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes. Suggested temperature: 190°C
	Large Grill Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat. Suggested temperature: Medium

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 7 2013-08-08 7:09:57

test dishes

According to standard EN 60350

Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small Cake	Baking Tray	2	Conventional	170-190	15-25
Fatless Sponge Cake	Baking tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	1	Conventional	160-180	25-35
Apple Pie	Big grid + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100
	Big grid + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	180-200	75-90

Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.
Use this function with the maximum temperature setting of high.

Type of Food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking Mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toast	Big grid	5	Large Grill	high	1st: 1-2 2nd: 1-1½
Beef Burgers	Big grid Deep pan (to catch drippings)	4 3	Large Grill	high	1st: 7-10 2nd: 5-8

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 8 2013-08-08 □□ 7:09:57

HAND CLEANING

Make sure the oven and accessory is cool before cleaning.

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.
- The cover casing should be cleaned using hot water, detergent and a soft nylon brush.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven Exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.

Aluminium oven fronts

- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or microfiber cloth and a mild window cleaning detergent.

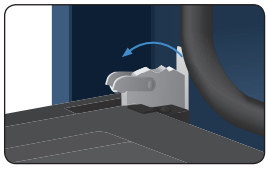
Accessory

- Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

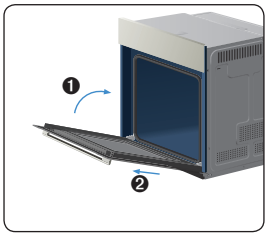
DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

CAUTION: The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.

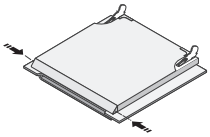


2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

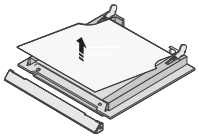
BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 9 2013-08-08 7:09:58

DOOR GLASS REMOVAL

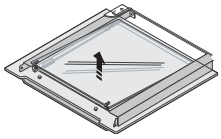
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1. Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2. Detach the covering and remove glass 1 from the door.



3. Lift glass 2 and Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

The Door-Glass is different from 2EA to 4EA model by model.
But, the method of the disassembly and assembly is same.

When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

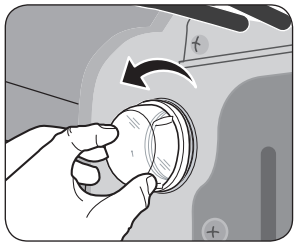
BULB EXCHANGE

Danger of electric shock!
Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven lamp

1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.



BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 10 2013-08-08 □□ 7:09:58

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	• The oven may not be switched on. Switch the oven on. • The clock may not be set. Set the clock (see section "Time Setting"). • Check to see if the required settings have been applied. • A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.
What should I do if, even though the oven function and temperature have been set, the oven does not heat up?	• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.
What should I do if the time display is blinking?	• There was a power failure. Set the clock (see section "Time Setting").
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	• The oven light is faulty. Replace the oven light bulb (see section "Bulb Exchange").
What should I do if the oven's fan is running without having been set?	• Following use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

ERROR AND SAFETY CODES

CODE	PROBLEM	SOLUTION
E-**[1)] -5E-	An error of the oven may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call local SAMSUNG service centre.
5-01	SAFETY SHUTOFF Oven has continued operating at set temperature for prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using again.
----	If you did not select an appropriate temperature for the mode.	Select the correct temperature for the mode. (see section "Using the Fast Preheating mode")

1) * refers to all numbers or characters.

BF1N4T013_UPC_DG68-00269C-02_EN.indd 11 2013-08-08 7:09:58

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255 (183-CALL)	
BAHRAIN	8000-4726	
Qatar	800-2255 (800-CALL)	
SAUDI ARABIA	9200-21230	www.samsung.com/sa (Arabic)
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	www.samsung.com/Levant(English)
	065777444	
Syria	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

Code No.: DG68-00269C-02